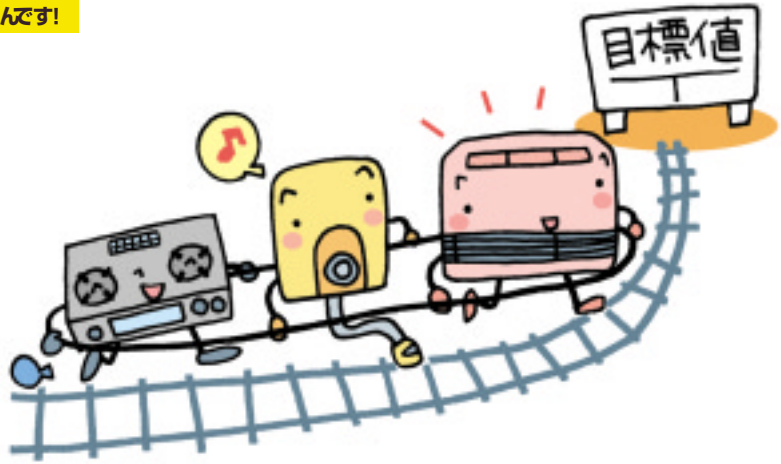
Q なんでだろう? ガス機器の省エネはどう取り組んでいるのですか？

A こうなんです!

●エネルギー消費効率の向上に取り組んでいます。

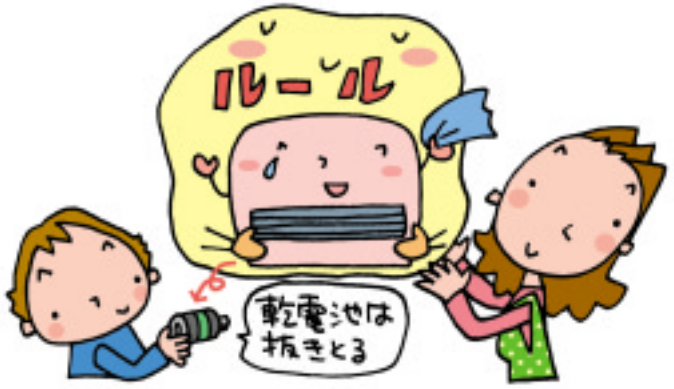


ガス機器は省エネ法によって、エネルギー消費効率の目標値が決められています。メーカーはエネルギー消費効率のより高い機器の開発に取り組んでいます。

Q なんでだろう? ガス機器を捨てる時の注意点を教えてください。

A こうなんです!

●ルールを守って捨ててください。



ガス機器は金属を多く使用しています。金属は再利用できる貴重な資源です。それぞれの自治体で決まっているルールを守って捨ててください。（こんろ・ストーブなどで使っている乾電池は抜いてください。）

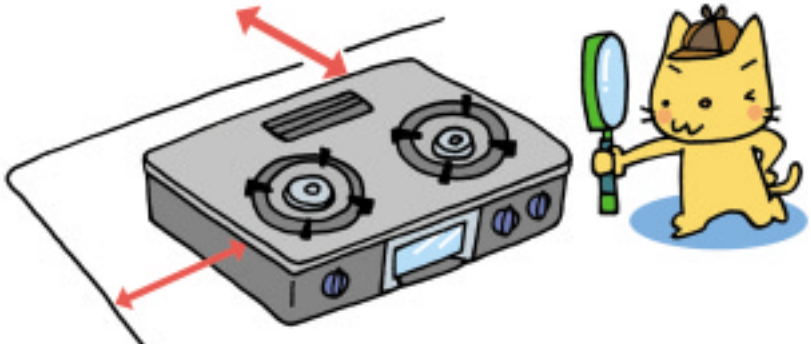
Q なんでだろう? ガス機器はリサイクルされていますか？

A こうなんです!

●リサイクルしやすい機器づくりに取り組んでいます。

材料を減らしたり、部品の量を減らしたり、分解・分別しやすいガス機器づくりでリサイクルしやすくする工夫をしています。また、無駄な包装を省いて、ゴミの量を減らしています。

Q なんでだろう? こんろと壁のすきまはどうして必要なのですか？



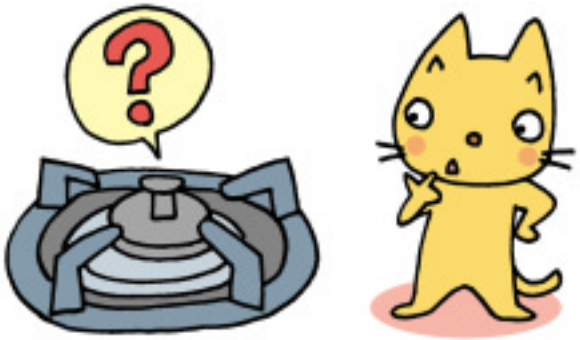
A こうなんです!

●火災予防上、必要です。

こんろと壁の距離をとらずに長年使用していると、たとえ燃えないタイルや金属板を貼り付けていても壁の中の木材が炭になって火災になることがあります。

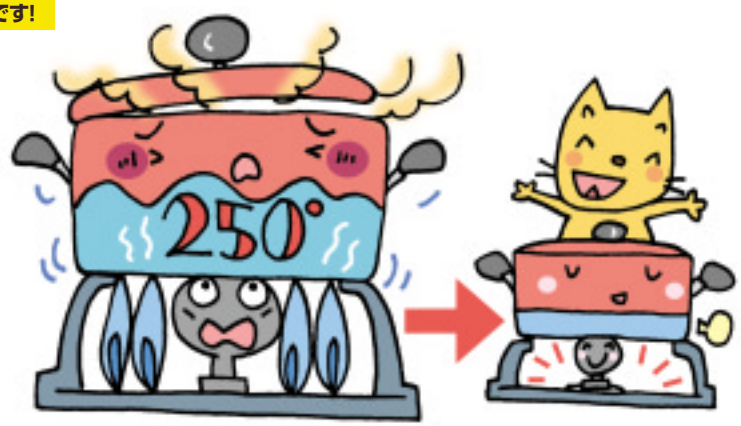
壁のすきまがとれない時は、メーカー指定の防熱板がありますので取り付けてください。

Q なんでだろう? こんろ（バーナー）の中央に付いている装置は何ですか？



A こうなんです!

●天ぷら油の過熱防止装置です。



鍋底の温度を測って、250℃になると自動的に消火して天ぷら油が過熱しすぎて発火してしまうことを防いでいます。

その他にも料理が焦げついた時自動消火するものや、揚げ物・炒め物などの温度設定に利用されているものもあります。

Q なんでだろう? グリル水受け皿に水を入れ忘れたらどうなりますか？

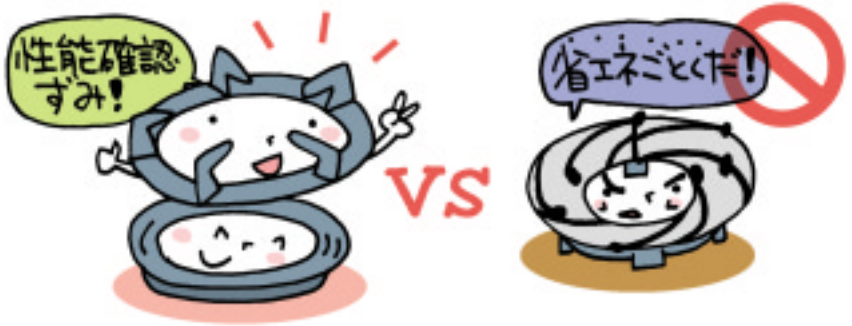
A こうなんです!

●魚の油などが落ちた時に発火することがあります。

アジやサンマなどの魚を焼くと魚の油（脂肪分）が水受け皿にたまります。皿の部分は高温になるので水を入れて火災になるのを防いでいます。また、水を入れておくと、掃除がしやすい利点もあります。

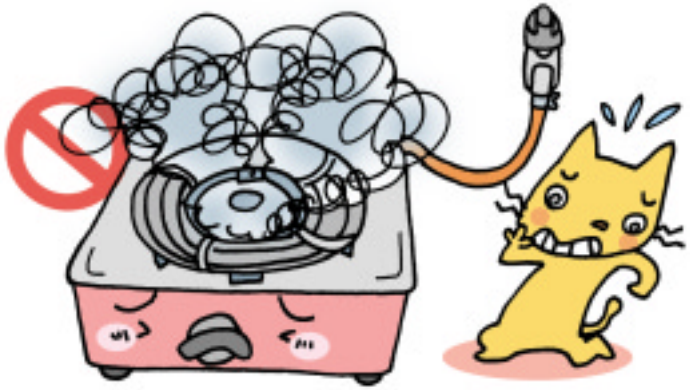
別のタイプとして、グリル皿に水を入れないで使える、水なしグリルもあります。水なしグリルの場合でも使用後はお手入れをしてください。

Q なんでだろう? 取扱説明書に「メーカー指定以外の補助具は使わないでください。」と書いてありますが、なぜですか？



A こうなんです!

●メーカー指定以外の補助具の安全性の確認ができていないためです。



メーカーが販売している補助具は性能確認されていますが、そうでない補助具の場合、燃焼不良になり危険な状態になることがあります。メーカー純正のもの以外は使用しないようにしてください。

Q なんでだろう? こんろのサイズはみな同じですか？

A こうなんです!

●ガス台用とシステムキッチン用でもちがいます。

ガス台にのせて使う卓上型は、横幅が56cm用と60cm用の2種類があります。

システムキッチンに組み込んであるものは、横幅が45cm用、60cm用、75cm用、90cm用の4種類あります。奥行きはメーカーによって多少のちがいがありますが、調理台に合わせてあります。

Q なんでだろう? こんろには火力の違う複数のバーナーが付いているのはなぜですか？

A こうなんです!

●調理に必要な火力に幅があるため、それに対応しています。

強火で中華料理をしたり、お湯を早く沸かしたり、普通の火力で煮炊きしたり、弱火で温め、保温をしたりします。強火から弱火までの火力調節する範囲が広いため、複数のバーナーを付けて分担しているのです。火力の大きいバーナーは中華料理などで使い勝手がよいように左側右側の2種類あります。

Q なんでだろう? 高齢者にも安全に使用できるガス機器はどんなものがありますか？

A こうなんです!

●使い勝手のよさ、消し忘れタイマーなど安全性を工夫したものがあります。

［SAFULL］セイフル

高齢者にも十分な安全性が配慮されている「セイフル」がおすすめです。「セイフル」には、すべてのバーナーにうっかりミスを防ぐ「天ぷら油過熱防止機能」「焦げ付き防止機能」が付いています。また、使いやすい押しボタン式の点火つまみ、点火したことがわかるグリル燃焼表示、点火したことを忘れてしまっても一定の時間がたつと消火する「消し忘れタイマー」など、いろいろ工夫された機能が付いています。